

1810

Cabernet Sauvignon Carménère | Cosecha 2007

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un intenso color rojo rubí con delicadas insinuaciones violetas. En nariz recuerda aromas a fruta madura tales como mora e higo, finas especias y fruta confitada. Su guarda hace resaltar notas tostadas, a vainilla y toffee. En boca, de taninos maduros y estructurados, denota un gran y elegante final.

Variedades

50% Cabernet Sauvignon y 50% Carménère.
Variedades de suelo franco arcilloso, de longevidad promedia de 60 años. El riego se realiza con deshielos de la Cordillera de los Andes 2 a 3 veces por temporada.

Origen

100% Fundo La Oriental, Valle del Maule, Chile.

Cosecha

Manual, entre el 27 de abril y 16 de mayo del 2007.

Embotellado

Durante la primavera del año 2009.

Guarda

60% envejecido en barricas de roble francés y 40% en roble americano, por periodos de 18 meses.



Premios y distinciones

Medalla de oro, Catad'Or W Santiago 2011 Wine Awards, Chile.

Medalla de plata, Catador Grand Hyatt 2010, Chile.

Medalla de oro, Concours Mondial de Bruxelles 2010, Chile.

Medalla de oro, Concours Mondial de Bruxelles 2009, Chile.

Medalla de plata, 7th Annual Wines of Chile Awards 2009.

Reconocimiento, Wine Innovation Awards 2009, Inglaterra

Maridaje

Se recomienda servir con carnes tales como res, avestruz y jabalí, además de quesos maduros.

Cómo servir

Decantar el vino y al abrir antes de 2012, servir a 17°C (62,6°F). Después de 2010 servir a 18°C (64,4°F).

Capacidad de guarda

Hasta 2020, conservando a temperaturas entre 17°C (62,6°F) y 18°C (64,4°F).

Alcohol: 13,5% v/v

pH: 3,68

Azúcar residual: 2,6 g/l

Acidez total: 4,61 g/l (AT)

Formato de exportación: 6 x 750 cc